

Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

“MOZZARELLE DI AVIGLIANO

Area di produzione:	Avigliano, territori contermini e tutti i comuni interessati da processi migratori della popolazione di origine aviglianese.
Descrizione sintetica del prodotto e materie prime:	Forma sferoidale o treccine o nodini. La superficie è liscia, lucente e di colore bianco; la pasta ha consistenza morbida ed elastica, senza occhiature. Al taglio si nota la fuoriuscita di siero lattiginoso dal caratteristico aroma lattico. Latte crudo di vacca proveniente da aziende lucane, caglio, sale.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Tino, ruotolo in legno per la rottura della cagliata, banco di lavorazione.
Tecnica di preparazione conservazione e stagionatura:	Al latte viene aggiunto il sieroinnesto (circa il 3% del quantitativo totale del latte) e viene riscaldato ad una temperatura pari a tra i 37 e 40 gradi. Una volta riscaldato, il latte viene riposto nei tini e si aggiunge il caglio. Si attende circa 30 minuti e poi si procede alla rottura della cagliata. La rottura avviene tramite il “ruotolo o scuopolo” e la massa viene ridotta alle dimensioni di una noce tramite. In seguito la pasta viene lascia riposare e maturare per circa un paio d’ore. Avvenuta la maturazione (test della filatura), si inizia il processo di filatura, ovvero, la pasta viene deposta sul banco di lavorazione dove viene tagliata e lavorata con acqua bollente a 90 gradi centigradi e sale. Da questa procedura vengono realizzate mozzarelle, treccine e nodini che, successivamente, vengono immerse in acqua fredda per il raffreddamento.
Descrizione dei locali di lavorazione e periodo di produzione:	La preparazione avviene in locali idonei. Si produce tutto l’anno.
Riferimenti storici:	La Basilicata borbonica – Pedio Tommaso – Osanna Edizioni 2005 - Si presentano e collazionano in questo volume l'inchiesta Gaudio , la Statistica Murattiana e la relazione Moschitti , redatte tra i primi del Settecento e metà Ottocento. Lo spazio di un secolo e mezzo per valutare l'entità delle trasformazioni socio-economiche verificatesi in Basilicata sotto i Borboni e nel breve interregno francese, e la dinamica degli interventi governativi.